

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 1) | Bunte Blattsalate (<i>Eichblatt, Lollo Bianco, Rucola, Feldsalat</i>) | |
| | a) mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette | € 4,40 |
| | b) mit gerösteten Pinienkernen, Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse | € 5,40 |
| | c) mit warmer Entenbrust (rosa gebraten) und Himbeervinaigrette | € 8,40 |
| 2) | Tomaten-Rucolasalat
mit Balsamico-Olivenöl-Dressing und gebratene Garnelen | € 5,90 |
| 3) | Melonenkügelchen mit Salaten der Saison
Mangodressing und Serranoschinken | € 5,40 |
| 4) | Geräuchertes Forellenfilet
mit Preiselbeersahne, Toast und Butter | € 5,80 |
| 5) | Krabbencocktail Vinaigrette | € 7,50 |
| 6) | Vorspeisentriologie:
Mozzarella auf Tomatensugo, Rindercarpaccio
Lachröllchen mit Gurken-Paprika-Füllung | € 7,40 |
| 7) | Antipasti:
Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven
und gefüllte Peperoni, dazu Baguette | € 6,90 |
| 8) | Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs
Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich | € 7,40 |
| 9) | Rindercarpaccio
mit gehobelten Parmesan und frischen Kräutern | € 8,60 |
| 10) | Bremer Teller:
Geräucherter Lachs, Geräucherte Forelle, Geräucherter Aal
mit Preiselbeersahne, Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dip | € 9,50 |
| 11) | Rucolasalat mit gebratenen Gambas
gehobeltem Parmesan, Kürbiskernöl und weißem Balsamico | € 9,50 |

Suppen

- | | | | |
|-----|--|---|------|
| 1) | Klare Hühnerkraftbrühe (<i>Hochzeitssuppe</i>) mit Einlage
(wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert) | € | 4,20 |
| 2) | Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage
(wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert) | € | 4,50 |
| 3) | Minestrone
(Italienische Gemüsesuppe) (vegetarisch) | € | 4,80 |
| 4) | Champignoncremesuppe
mit Sahnehaube | € | 4,80 |
| 5) | Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Sahnehaube (vegetarisch), (ohne Sahne vegan) | € | 4,80 |
| 6) | Gazpacho
(kalte spanische Gemüsesuppe) (vegan) | € | 4,80 |
| 7) | Grüne Pfeffercremesuppe
mit Sahnehaube (vegetarisch) | € | 4,80 |
| 9) | Lachscremesuppe
mit Sahnehaube | € | 5,60 |
| 10) | Kokos-Currycremesuppe
mit frischer Ananas
und Streifen von gebratener Hähnchenbrust | € | 5,90 |
| 11) | Feine, pürierte Erbsensuppe
mit einem Gamelenspieß und Creme fraîche | € | 6,80 |
| 12) | <u>Mitte April bis Ende Juni</u>
Frische Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube | € | 4,80 |

FISCH

Zwischengerichte und Hauptgerichte - Tellerservice

Tellerservice: Das komplette Gericht wird portionsweise auf dem Teller serviert.

Zwischengericht: Das Zwischengericht wird nach der Vorspeise/Suppe und vor dem Hauptgericht serviert.

Zu allen Fisch-Hauptgerichten servieren wir zusätzlich eine Gemüsesorte nach Wahl.

	<u>Zwischengericht</u>	<u>Hauptgericht</u>
1) Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebssauce und Reis	€ 9,90	€ 16,90
2) Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi	€ 9,90	€ 16,90
3) Pochierter Dorsch mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	€ 9,50	€ 15,90
4) Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln in Knoblauch-Sahne-Sauce	€ 10,90	€ 18,90
5) Gratinierte Seeteufelmedaillons mit Herzoginkartoffeln und Tomatensauce	€ 10,90	€ 18,90

HAUPTGERICHTE - Tellerservice

Tellerservice: Das komplette Gericht wird portionsweise auf dem Teller serviert

- | | | | |
|----|---|---|-------|
| 1) | Putensteak
mit Papaya, Litschis, Mangos und gebackene Bananen
Currysauce und Reis | € | 14,50 |
| 2) | Zwei Schweinemedallions im Speckmantel
mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce
und hausgemachten Kartoffelrösti | € | 15,50 |
| 4) | Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon
mit Karottengemüse, Sauce Hollandaise
und hausgemachten Kartoffelspalten | € | 17,50 |
| 5) | Rosa gebratene Entenbrust
mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin | € | 18,80 |
| 6) | Lammrücken
mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen
Champignons und Zwiebeln, Herzoginkartoffeln
und Estragonsauce | € | 19,60 |
| 7) | Rinderfilet
mit mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bemaïse | € | 24,50 |
| 8) | Rehrücken
mit einer halben Bime, gefüllt mit Preiselbeeren
dazu Rotkohl und Kroketten | € | 28,50 |

HAUPTGERICHTE – Plattenservice

Alle Speisen werden in der Mitte des Tisches auf Platten bzw. in Schalen serviert und nachgereicht.

Zu allen Gerichten servieren wir eine Gemüseplatte, Salat,
Salzkartoffeln, Kroketten und zwei Saucen
(Bratensauce und Cognac-Pfefferrahmsauce).

Sie können wählen zwischen einer „SAISONALEN GEMÜSEPLATTE“ (4-5 Sorten, je nach Saison)
und einer „MEDITERRANEN GEMÜSEPLATTE“
(Auberginen, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Champignons).

Des Weiteren haben Sie die Wahl zwischen einem
„gemischten Salat“ oder einem „Sahnesalat“ (Eisbergsalat mit Sahnesauce und Mandarinen).

- | | | |
|-----|---|--|
| 8) | Gemischter Braten (3 Sorten nach Wahl)
von Rind, Schwein, Pute, Kasseler, Kalb oder Burgunderbraten
(mit Rinderrouladen: zusätzlich € 2,- pro Person) | € 17,90
€ (19,90) |
| 9) | Schweinefilet und Putensteaks auf Curryreis
mit verschiedenen Früchten und gebackenen Bananen
dazu Kroketten und Sauce Hollandaise
(ohne weiteres Gemüse, ohne Salzkartoffeln) | € 18,60 |
| 10) | Medaillons von Rind und Schwein, dazu Putensteaks | € 22,90 |
| 11) | Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken
Rinderfilet und Entenbrust | € 23,50 |
| 12) | Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm | € 23,50 |
| 13) | Entenbraten oder Gänsebraten
mit halben gebratenen Äpfeln gefüllt mit Mandeln und Preiselbeeren
dazu Rotkohl und Rosenkohl (ohne weiteres Gemüse und Salat) | Entenbraten € 21,90
Gänsebraten € 28,90 |
| 14) | Wildplatte: Hirsch, Wildschwein und Rehkeule
Williams-Christbime, Preiselbeeren und Rotkohl | € 21,90 |
| 15) | Rehkeule und Rinderfilet
Williams-Christbime, Preiselbeeren und Rotkohl | € 24,60 |

Dessert

- | | |
|---|--------|
| 1) Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne | € 3,90 |
| 2) Vanilleeis mit heißen Früchten und Sahne
(wahlweise mit Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren) | € 4,20 |
| 3) Rote Grütze | |
| a) mit Vanillesauce und Sahne | € 4,50 |
| b) mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne | € 5,50 |
| 5) Ananassorbet mit Minzpesto | € 4,80 |
| 6) Tiramisuschnitte
mit Beerenauswahl | € 4,80 |
| 7) Frischer Obstsalat
mit Zitronen- oder Vanilleeis und Sahne | € 5,40 |
| 8) Stracciatella-Mousse
serviert in einem Schokoladengitter, mit Waldbeeren | € 5,40 |
| 9) Zweierlei Mousse
von schwarzer und weißer Schokolade
an einem Saucenspiegel und Sahne | € 5,60 |
| 10) Panna Cotta mit Himbeermark | € 5,60 |
| 11) Hausgemachtes Johannisbeerparfait an Fruchtsauce | € 5,90 |
| 12) Hausgemachtes Schokoladenparfait
im Biskuitmantel, mit Vanillesauce | € 5,90 |
| 13) Dessertvariation „Hotel Robben“
(mit Mousse au chocolat, Parfait, Eis
und Panna Cotta, mit Früchten garniert) | € 8,60 |